

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

RN10 VL-2



102015 ORDER NO.: 00249_VL2 IT Traduzione del manuale utente originale

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby

Phone: +45 43 44 22 88
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Denmark

CONTENUTO:

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE:	2
DISIMBALLO:	2
TRASPORTO:	3
INSTALLAZIONE E FISSAGGIO:	3
ESEMPIO DI COLLEGAMENTO ELETTRICO:	3
MESSA IN FUNZIONE:	4
USO CONSIGLIATO DELLA MACCHINA:	4
TECHNICAL DATA:	4
DISEGNI DIMENSIONALI:	4
CAPACITÀ MASSIMA DEL MIXER:	4
COSTRUZIONE DEL MIXER:	5
SICUREZZA:	6
UTILIZZO CORRETTO DEGLI UTENSILI:	6
PULIZIA:	6
TIPI DI LUBRIFICANTI E GRASSI:	6
ATTACCO ACCESSORI:	6
PANNELLO DI CONTROLLO VL2 - ESAME DI DIVERSE SITUAZIONI OPERATIVE:	7
FUNZIONAMENTO DEL MIXER:	8
LA FUNZIONE REMIX:	9
MODIFICA DELLE VELOCITÀ FISSE:	9
AZZERAMENTO DEL TIMER:	9
SOVRACCARICO:	9
PROCEDURA IN CASO DI SOVRACCARICO:	9
VELOCITÀ MASSIME CONSIGLIATE:	9
VELOCITÀ MAX. RACCOMANDATE PER L'ATTACCO ACCESSORI:	9
CONTROLLO VL-2, CODICI ERRORE E POSSIBILI SOLUZIONI:	10
PROGRAMMI DI PROVA:	11
ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE:	12
SCHEMA DI CABLAGGIO:	16
SCHEMI ELETTRICI:	17

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE:

Il presente manuale deve essere ritenuto parte integrante del mixer e va tenuto nei pressi della macchina durante la sua intera vita lavorativa.

Prima della messa in esercizio della macchina, è importante leggere le istruzioni attentamente, in particolare la sezione sulla sicurezza dell'utente.

Il produttore può aggiornare il manuale del prodotto senza aggiornare il presente esemplare del manuale.

Il produttore non sarà responsabile per difetti causati da:

utilizzo sconsiderato, errato o improprio utilizzo del mixer
utilizzo non standard (per scopi diversi da quelli descritti nel manuale)

- installazione non corretta
- errata alimentazione elettrica alla macchina
- inosservanza delle istruzioni di manutenzione
- modifiche alla macchina
- ricambi e accessori che non siano originali o specificati per questo modello
- inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale

In caso di guasti del mixer, si prega di contattare il fornitore.

La garanzia non copre danni causati da uso improprio, sovraccarico o inosservanza dell'utente delle istruzioni di manutenzione.

In caso di reclami, contattare il proprio fornitore.

DISIMBALLO:

Disimballare la macchina e smaltire l'imballaggio secondo le normative vigenti nel Paese in questione.

Prima di rimuovere il mixer dal pallet, controllare che tutti i componenti siano presenti nella macchina:

- Cavo di alimentazione
- Protezione di sicurezza
- Ciotola, frullino, sbattitore, gancio e raschietto con lama

TRASPORTO:



Utilizzare sempre un dispositivo di sollevamento per spostare la macchina. Tenere conto del fatto che la macchina è molto pesante nella parte alta e può sbilanciarsi.

Non tirare o sollevare la macchina dalla maniglia di sollevamento della ciotola.

Quando la macchina viene spostata, deve sempre trovarsi in posizione verticale.

INSTALLAZIONE E FISSAGGIO:

La temperatura ambiente intorno alla macchina non deve superare i 45° C.

Se il mixer è posto su un banco, deve essere imbullonato allo stesso. Utilizzare 4 bulloni M6 di lunghezza pari a 90 mm + lo spessore del banco, **vedere il disegno a pagina 12**.

Se il mixer è posto su apposito supporto, può essere posizionato direttamente sul pavimento. Si consiglia l'utilizzo di bulloni di fondazione nel pavimento. È possibile inserire spessori sotto i piedi del mixer, se il pavimento non è perfettamente uniforme.

Collegamento elettrico:

Gli utenti possono collegare personalmente il mixer all'alimentazione elettrica; fare riferimento alla sezione Collegamento elettrico che deve essere seguita.

Il personale dell'assistenza, ha bisogno di vedere con chiarezza quando la spina con cui è collegato il mixer è stata rimossa dalla presa a muro.



Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza indicate sulla targhetta dei dati nominali corrispondano ai valori presenti nella sede di installazione. La targhetta dei dati nominali della macchina è posta sul lato alto del retro del mixer.

Sussiste un rischio di infortunio se la macchina non è collegata a terra

Verificare che il cavo utilizzato per il collegamento della macchina all'alimentazione di rete sia conforme alle normative del paese in cui viene utilizzata la macchina. – vedere anche **“Esempio di collegamento elettrico:”**

Il mixer deve essere collegato a terra! La mancata osservanza di queste procedure può causare lesioni. In assenza di un collegamento di terra, il filtro EMC non funziona, con il rischio di danni a carico del convertitore di frequenza

Quando il mixer è collegato, utilizzare fase + neutro + terra o fase + fase + terra. In entrambi i casi, è fondamentale che la tensione tra i due terminali in tensione sia conforme alla targhetta identificativa della macchina.

La macchina deve essere collegata solo ad un'alimentazione con messa a terra.

Utilizzare una spina a due terminali con terra. In alternativa, utilizzare due conduttori e la terra da un'alimentazione trifase.

Il mixer deve essere protetto da interruttore differenziale.

La macchina è protetta da un fusibile da 5 A. Il fusibile è incorporato nella spina del cavo di alimentazione, ubicato sulla parte inferiore posteriore del mixer.

ESEMPIO DI COLLEGAMENTO ELETTRICO:

Tensione per l'installazione: 50/60 Hz			Targhetta identificativa della macchina				
Alimentazione Fasi x tensione	Con neutro	Terra	Tensione	Fasi	Utilizzare il neutro	Utilizzare la terra	Osservazioni
1 x 220-240V	Neutro	Sì	230V	1	Sì	Sì	 Il mixer deve essere collegato a terra per ragioni funzionali e di sicurezza!
2 o 3 x 220-240V	-	Sì	230V	2	-	Sì	
2 o 3 x 380-415V	Neutro	Sì	230V	1	Sì	Sì	
2 o 3 x 380-480V	-	Sì	380-480V	2	-	Sì	
2 o 3 x 110-220V	Neutro	Sì	100-110V	1	Sì	Sì	
1 x 100-120V	Neutro	Sì	100-110V	1	Sì	Sì	
3 x 100-120V	-	Sì	100-110V	2	-	Sì	

MESSA IN FUNZIONE:

Pulire la ciotola, gli utensili e la protezione di sicurezza prima dell'uso – vedere la sezione **Pulizia**, pag. 6.

USO CONSIGLIATO DELLA MACCHINA:



La macchina è progettata per la fabbricazione di prodotti che non innescano reazioni o rilasciano sostanze che possono essere dannose per l'utente quando è in uso.

Non utilizzare la macchina in atmosfera esplosiva.

Il mixer deve essere utilizzato solo da personale addestrato all'uso della macchina sulla base delle presenti istruzioni. Gli utenti devono avere compiuto 14 anni di età

Il mixer è progettato per un uso commerciale in cucine, esercizi di ristorazione e panifici.

La macchina può essere utilizzata solo come specificato nel presente manuale.

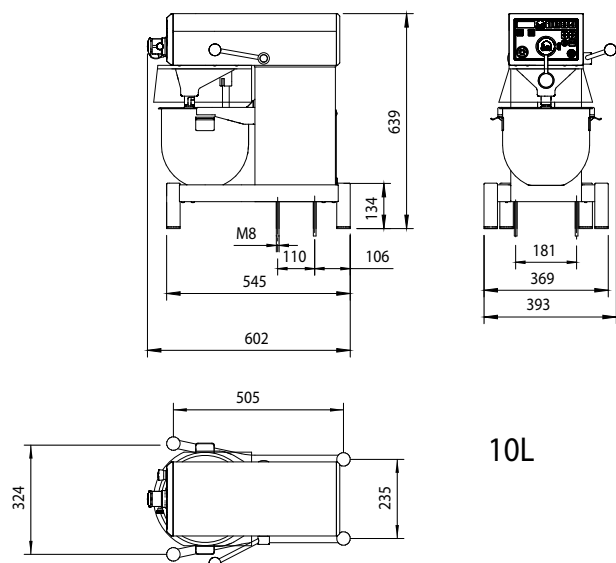
Salvo che la modifica sia consigliata dal produttore, è vietata ogni modifica della macchina.

Se la macchina è dotata di un attacco accessori, collegare esclusivamente accessori fabbricati o raccomandati da A/S Wodschow & Co

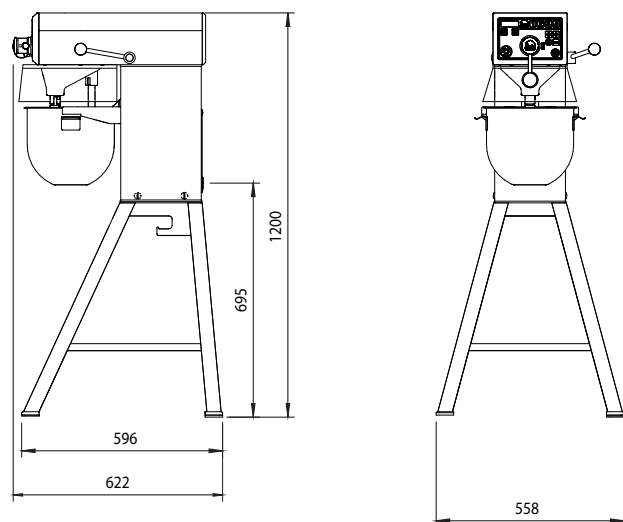
DATI TECNICI:

Peso lordo		Peso netto		kW	Volt	Amp	Utensile a velocità variabile
modello da tavolo	Modello da pavimento	modello da tavolo	Modello da pavimento				
60 kg	70 kg	52 kg	60 kg	0,7 kW	230V	4A	110 – 420 giri/min

DISEGNI DIMENSIONALI:



Disegno dimensionale per modello da banco RN10



Disegno dimensionale per RN10 su supporto a pavimento

CAPACITÀ MASSIMA DEL MIXER:

Capacità per mescolata	Utensile	RN10
Bianco d'uovo	Frullino	1 l
Crema frullata	Frullino	2,5 l
Maionese *	Frullino	8 l
Burro alle erbe	Sbattitore	5 kg
Purea di patate *	Sbattitore/frullino	3,5 kg
Impasto per pane (RA 50%) **	Gancio	5 kg
Impasto per pane (RA 60%)	Gancio	6 kg
Impasto per pane (RA 70%)	Gancio	5,5 kg
Muffin *	Sbattitore	6,5 kg
Base per torta a strati	Frullino	2,5 kg
Mescola per polpette *	Sbattitore	7 kg
Ghiaccio	Sbattitore	5,8 kg
Bomboloni (RA 50%)	Gancio	6 kg

RA = Rapporto di assorbimento (RA%)
(Liquidi in % dei solidi)

Esempio: una ricetta di base contiene 1 kg di solidi e 0,5 kg di liquidi:
In queste condizioni, l'RA sarà = $\frac{0,5 \text{ kg} \times 100}{1 \text{ kg}} = 50\%$

Se ad esempio è necessario utilizzare la capacità massima del mixer, l'RA calcolato = 50% viene utilizzato per determinare la quantità di solidi e liquidi nell'impasto:

Se si utilizza un mixer da 10 L ed è necessario impastare un impasto con RA = 50%, la capacità massima è 5 kg. Ora è possibile calcolare il peso dei solidi nell'impasto:

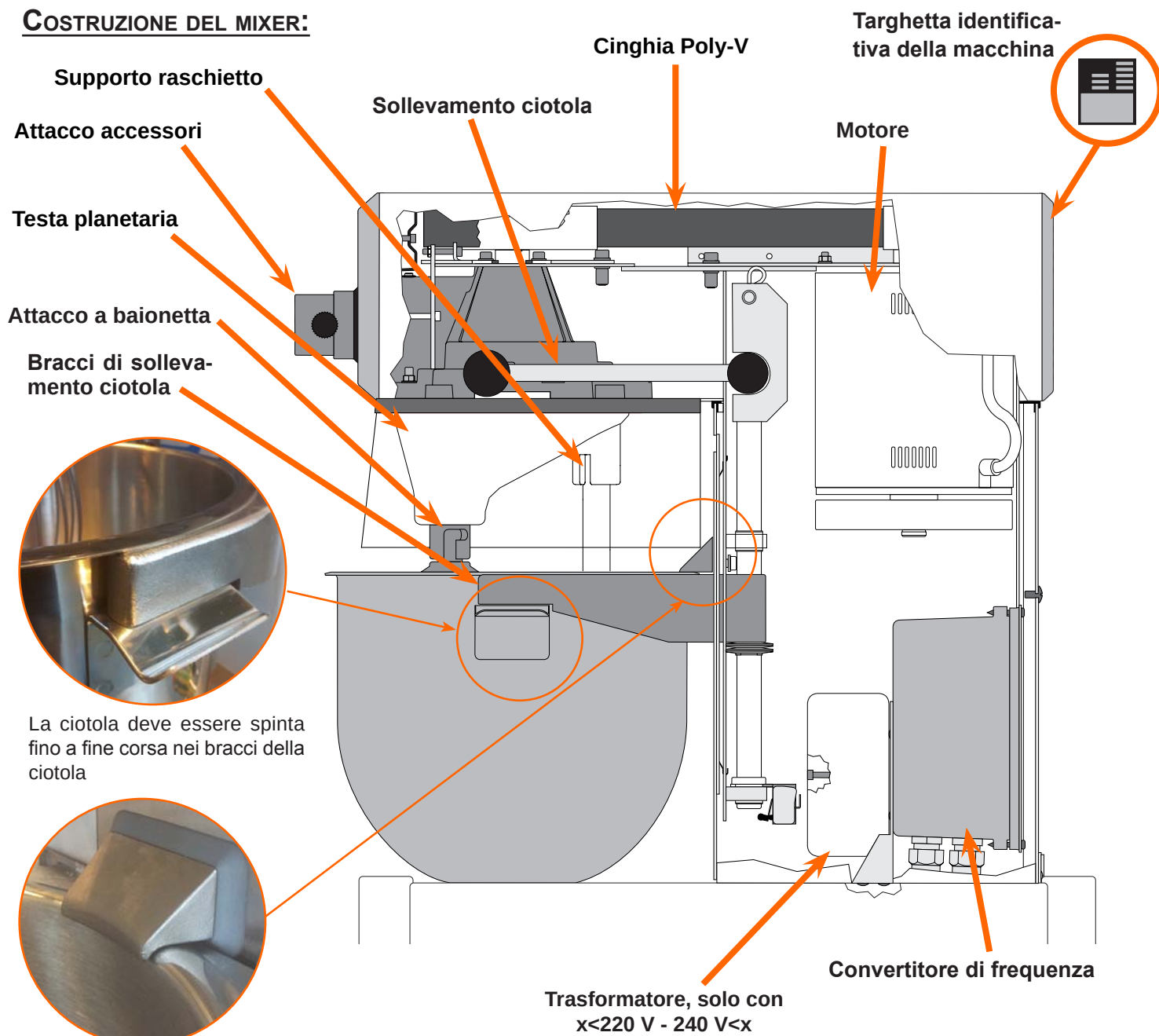
$$\text{Solidi} = \frac{\text{Capacità max.} \times 100}{\text{RA} + 100} = \frac{5 \text{ kg} \times 100}{50 + 100} = 3,3 \text{ kg}$$

$$\text{Peso dei liquidi} = 5 \text{ kg} - 3,3 \text{ kg} = 1,7 \text{ kg}$$

* Consigliato il raschietto

** Si consiglia il funzionamento a bassa velocità

Le variazioni locali delle caratteristiche degli ingredienti possono influenzare l'assorbimento d'acqua, il volume e le caratteristiche di cottura, ecc.

COSTRUZIONE DEL MIXER:

La protezione di sicurezza monoblocco è in plastica trasparente. La protezione è facile da smontare e pulire.

La protezione può essere lavata in lavatrice fino a 60° ed è in grado di sopportare temperature fino a 90° per brevi periodi.

La protezione è realizzata in uno speciale materiale resistente agli urti in grado di sopportare l'uso quotidiano in una cucina commerciale.

La protezione di sicurezza è tenuta in sede da magneti.

Non è possibile fissare la protezione in modo errato.

**Equipaggiamento standard:**

- Ciotola – 10 l
- Gancio in acciaio inox
- Sbattitore in acciaio inox
- Frullino in acciaio inox
- Raschietto in acciaio inox con lama
- Protezione di sicurezza

Equipaggiamento opzionale

- Portautensili
- Tavolo in acciaio inox
- Tagliaverdure
- Tritacarne



SICUREZZA:



La macchina è progettata per la fabbricazione di prodotti che non innescano reazioni o rilasciano sostanze che possono essere dannose per l'utente quando è in uso.

Gli utenti devono avere compiuto 14 anni di età ed essere addestrati all'uso della macchina sulla base delle presenti istruzioni.

La sicurezza dell'utente è assicurata come segue:

- Gli utensili possono ruotare solo quando la protezione di sicurezza è in sede e la ciotola è sollevata.
- La protezione di sicurezza è realizzata in plastica. Non è possibile fissare la protezione in modo errato.
- Nessun accesso ad utensili rotanti.
- La dispersione della polvere di farina è inibita
- Dotato di arresto di emergenza - L'utensile cessa di ruotare in meno di 4 secondi (anche in caso di normale spegnimento e arresto innescato dalla protezione di sicurezza).
- Gioco tra la protezione/il supporto e la maniglia di sollevamento di almeno 50 mm.
- Livello di rumorosità inferiore a 70 dB.
- La macchina rimane stabile su una pendenza fino a 10°

La macchina è protetta contro le sovratensioni.

La macchina deve essere posizionata in modo da lasciare spazio per le normali operazioni d'uso e manutenzione.

Le radiazioni non ionizzanti non sono prodotte intenzionalmente, ma sono piuttosto tecnicamente condizionate dalle apparecchiature elettriche (motori elettrici, linee di alimentazione sotto tensione o solenoidi). La macchina non è dotata di forti magneti permanenti. Mantenendo una distanza di sicurezza (tra la sorgente del campo e dell'impianto) di 30 cm, con ogni probabilità può essere prevenuto qualsiasi impatto su impianti attivi quali pacemaker e defibrillatori.

Le seguenti raccomandazioni si applicano in caso di ingredienti polverulenti

- Non versare ingredienti polverulenti nella ciotola da una grande altezza.
- I sacchetti di farina ad esempio devono essere aperti nella parte bassa all'interno della ciotola.
- Non passare alla velocità massima troppo rapidamente.



Sussiste un rischio di infortunio se la macchina non è collegata a terra.

Verificare che il cavo utilizzato per collegare la macchina all'alimentazione di rete sia conforme alle normative del Paese in cui viene installata la macchina. Vedere anche "Collegamento elettrico".

Mettere le mani nella ciotola mentre la macchina è in funzione può causare lesioni fisiche.

UTILIZZO CORRETTO DEGLI UTENSILI:

Applicazioni raccomandate per gli utensili:

Frullino	Sbattitore	Gancio
Crema Bianchi d'uovo Maionese e simili	Impasto per torte Crema di burro Impasto per cialde Carne tritata e simili	Impasto per pane Pane integrale e simili



Il frullino non deve urtare oggetti rigidi, ad esempio il bordo della ciotola. Ciò riduce la vita dell'utensile deformandolo sempre più.

Per la produzione di purea di patate, utilizzare prima lo sbattitore quindi il frullino.

PULIZIA:



La macchina può essere pulita solo da personale addestrato che abbia compiuto 14 anni di età.

Il mixer deve essere pulito quotidianamente o dopo l'uso. Il mixer deve essere pulito con un panno morbido e acqua pulita. I saponi solfonati devono essere utilizzati con attenzione poiché possono distruggere il lubrificante del mixer.



Non lavare mai la macchina con un tubo flessibile.

Non utilizzare oggetti in alluminio con prodotti alimentari fortemente acidi, alcalini o salini che possono attaccare l'alluminio non rivestito.

Non lavare gli utensili del mixer in alluminio con agenti fortemente alcalini (pH tra 5,0 e 8,0).

Da tenere presente che la protezione di sicurezza in plastica può essere danneggiata se è esposta ad alte temperature per un periodo prolungato. (Temperatura max 60°C)

I fornitori di detergenti possono consigliare il giusto tipo di sapone

TIPI DI LUBRIFICANTI E GRASSI:



La lubrificazione e l'altra manutenzione possono essere eseguite solo da personale addestrato di età superiore ai 14 anni.

Il coperchio del mixer può essere rimosso solo quando il cavo di alimentazione alla rete è stato rimosso

Se la testa planetaria viene riparata, la ruota dentata e il relativo cerchio devono essere ingrassati con **STATOIL Greaseway ALX 82**, che non è invece indicato per i cuscinetti ad ago della testa planetaria.

Se il mixer è dotato di attacco accessori, l'ingranaggio per gli accessori deve essere ingrassato con **STATOIL Greaseway ALX 82**.

Evitare di utilizzare qualsiasi altro tipo di grasso.

ATTACCO ACCESSORI:

Il mixer può essere dotato di attacco accessori per il montaggio di accessori extra, ad esempio un tritacarne o un tagliaverdure.

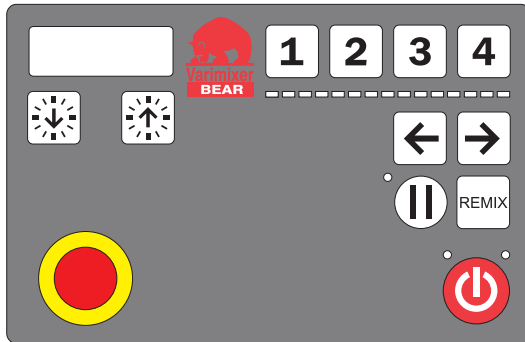
Per ulteriori informazioni sul montaggio e l'utilizzo di accessori extra, vedere il manuale relativo all'accessorio.



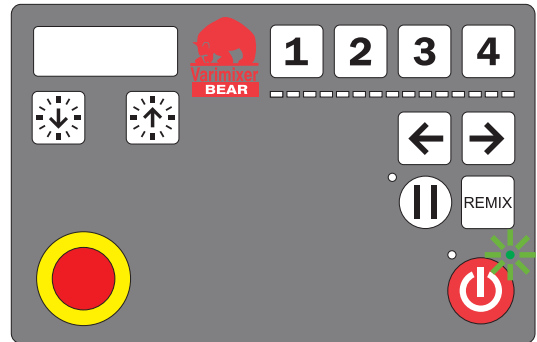
Il mixer deve essere scollegato mentre si monta l'accessorio nell'attacco accessori!

PANNELLO DI CONTROLLO VL2 - ESAME DI DIVERSE SITUAZIONI OPERATIVE:

Le seguenti immagini mostrano diverse situazioni operative con le relative spiegazioni:



L'arresto di emergenza è attivato - non ci sono spie attivate sul display. Se il LED rosso accanto a  sta lampeggiando, il mixer si è fermato perché è stato interrotto il circuito di sicurezza, sia perché sono stati abbassati i bracci della ciotola o perché è stata aperta la protezione di sicurezza.

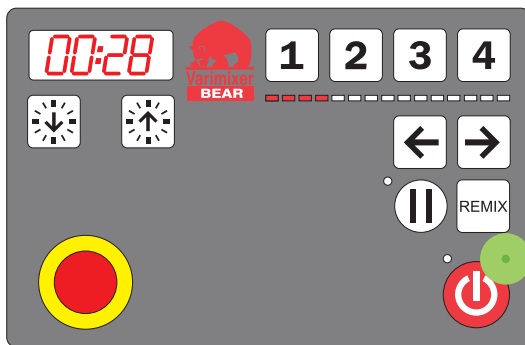


Il mixer è collegato all'alimentazione ed è pronto all'avvio - ciò è segnalato dal LED verde accanto a , che lampeggia!

È possibile impostare una velocità di avvio premendo una delle velocità prefissate o , prima di premere . Premendo  il mixer partirà a velocità minima.

Il tempo operativo viene visualizzato premendo  o .

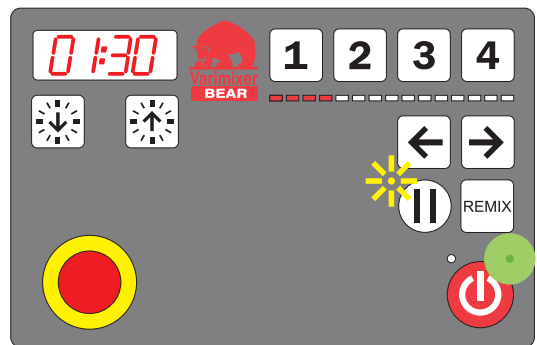
Un programma viene eseguito premendo prima  quindi il numero desiderato, ad esempio **1** per il programma Nr. 1.



Il mixer è in funzione ed è stata scelta una velocità - sull'indicatore di velocità sono accesi quattro LED.

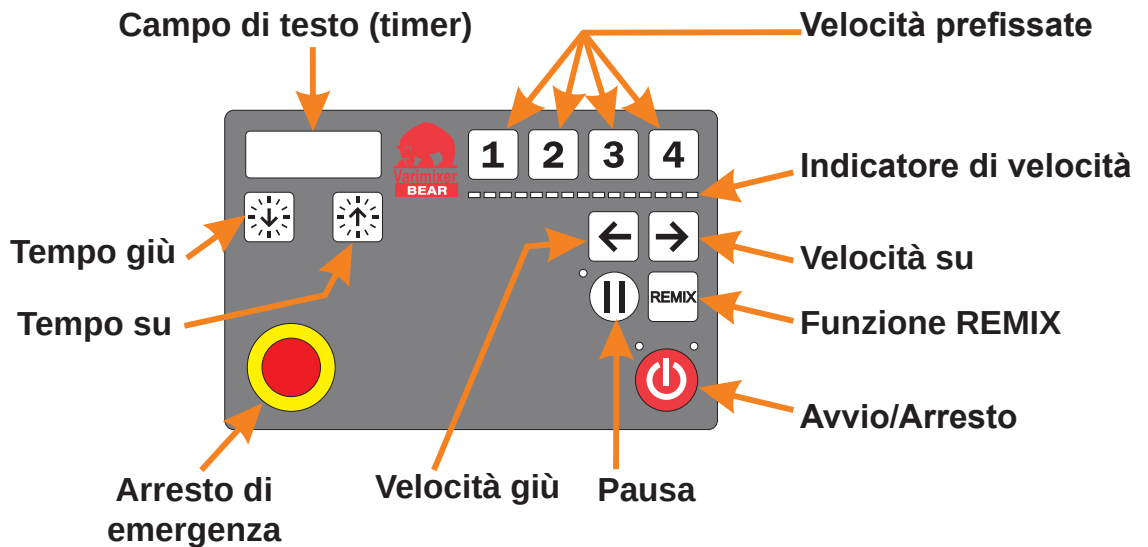
È possibile modificare la velocità spingendo uno dei pulsanti relativi alle velocità prefissate, oppure premendo  o .

È possibile arrestare il mixer senza resettare il timer, premendo . Il mixer viene resettato premendo .



Il pause button è stato premuto - il LED giallo accanto a  lampeggia. Il mixer viene avviato premendo . Il timer riparte e la velocità sale fino al valore prescelto. Premendo , il timer viene resettato e il mixer non parte, ma è pronto all'avvio - il LED verde accanto a  lampeggia (**vedere la figura 2**).

FUNZIONAMENTO DEL MIXER:



Prima di avviare il mixer:

- Inserire l'utensile desiderato nella ciotola
- Posizionare la ciotola nei bracci della ciotola
- Ruotare l'utensile in modo da bloccarlo nel raccordo a baionetta.
- Collegare la protezione di sicurezza
- Sollevare la ciotola nella posizione di lavoro mediante la maniglia di sollevamento della ciotola
- Il mixer è pronto per l'avvio.

Avviare il mixer:

Premere  per avviare il mixer.

Premere  per aumentare la velocità.

Premere  per ridurre la velocità.

Oppure, premere **1**, **2**, **3** o **4** per scegliere una delle velocità prefissate.

L'indicatore sotto i campi da **1** a **4** mostra la velocità di funzionamento dell'utensile.

Sono disponibili quattro velocità prefissate:

Per una scelta rapida della velocità, utilizzare i campi da **1** a **4**.

Il campo **1** corrisponde alla velocità minima, circa 110 giri/min.

Il campo **2** corrisponde a circa 212 giri/min.

Il campo **3** corrisponde a circa 318 giri/min.

Il campo **4** corrisponde alla velocità massima, circa 420 giri/min.

Le velocità prefissate possono essere modificate - vedere il paragrafo „**Modifica delle velocità prefissate**“.

Indicazione del tempo di funzionamento:

Prima di avviare il mixer, è possibile scegliere un tempo di funzionamento per il mixer premendo  o . Il tempo di funzionamento verrà visualizzato in minuti e secondi nel campo timer tra  e .

Il tempo massimo di funzionamento è 60 minuti.

Ispezione degli ingredienti durante il funzionamento:

Se si desidera arrestare il mixer senza ridurre il tempo di funzionamento né la velocità, premere . Il mixer riduce la velocità per poi arrestarsi, arrestando anche il tempo di funzionamento.

Ora è possibile abbassare la ciotola per controllare gli ingredienti

Sollevare la ciotola e spingere ; il mixer si avvia e accelera fino alla velocità scelta prima di premere . Riprende anche il conteggio del tempo di funzionamento.

Se la ciotola viene abbassata mentre il mixer è fermo, il tempo di funzionamento viene resettato ed è necessario premere  per riavviare il mixer.

Arresto della macchina

Per arrestare la macchina:

- Premere . Il tempo di funzionamento verrà ripristinato
- Premere . Il tempo di funzionamento non verrà ripristinato.
- Premere l'arresto di emergenza - il tempo di funzionamento verrà ripristinato..
- Rimuovere la protezione di sicurezza - il tempo di funzionamento verrà ripristinato..
- Abbassare la ciotola - il tempo di funzionamento verrà ripristinato.

In tutti i casi il mixer può essere riavviato premendo . Ripartirà alla velocità minima.

LA FUNZIONE REMIX:

La speciale funzione Remix è una scorciatoia alla programmazione delle ricette. Durante l'utilizzo del mixer, tutti i comandi vengono memorizzati, e quando una ricetta è terminata e viene premuto , è possibile conservare l'intera ricetta con un numero di programma.

- Sono disponibili quattro numero di programma.
- Non è possibile eliminare un programma; è però possibile sostituirlo.
- In caso di ammanco di corrente, i programmi non vanno perduti.

Come memorizzare un programma:

- Prima premere .
- Procedere con la ricetta completa, incluse le pause e i cambi di velocità.
- Premere .
- Memorizzare il programma come programma Nr. 1 premendo prima , quindi **1** continuamente, finché la durata totale del programma non viene visualizzata nel campo timer. Quindi, il campo timer lampeggia „P1“ tre volte.

Come eseguire un programma:

- Premere prima brevemente  quindi **1**. A questo punto, il campo timer visualizza „P1“ e subito dopo viene visualizzata la durata totale del programma. Il programma viene eseguito premendo .
- Se la velocità o la durata vengono modificate, oppure se viene premuto  durante l'esecuzione di un programma, il programma viene abbandonato e il mixer deve essere controllato manualmente.
- Durante l'esecuzione di un programma è possibile aprire la protezione di sicurezza. Mentre la protezione di sicurezza è chiusa, il programma viene eseguito premendo .
- Se il programma contiene una pausa, il mixer si arresta lanciando un segnale acustico. Per riavviare il mixer, premere  e il programma riparte.

MODIFICA DELLE VELOCITÀ FISSE:

Per i campi **2** e **3** è possibile modificare la velocità per i futuri lavori col mixer. Premere  o  per diminuire o aumentare la velocità.

Se si desidera memorizzare la velocità modificata, premere **2** o **3** finché non si odono due segnali acustici e i LED dell'indicatore di velocità non lampeggiano. La velocità modificata è stata ora memorizzata.

Per tornare all'impostazione di fabbrica per il pulsante **2** e **3**, premere **1** e **4** simultaneamente, finché non si ode un segnale acustico.

AZZERAMENTO DEL TIMER:

Il timer può essere azzerato premendo simultaneamente  e . Se il timer viene azzerato mentre il mixer è in funzione, il mixer si arresta.

SOVRACCARICO:



Non sovraccaricare il mixer.

Possibili situazioni di sovraccarico:

- Lavorazione di un impasto troppo duro e pesante
- L'utensile mixer supera la velocità consigliata
- Utilizzo di un utensile mixer errato.

I grumi di grasso o di ingredienti refrigerati di grandi dimensioni devono essere ridotti prima di essere inseriti nella ciotola.

Un sovraccarico prolungato determinerà l'arresto della macchina da parte del convertitore di frequenza.-

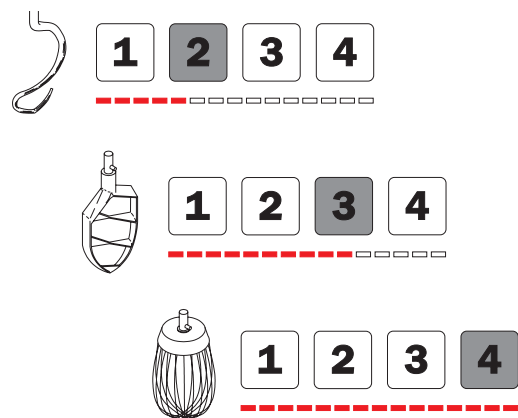
OL:1, **OL:2** o **OL:3** verrà visualizzato nel campo timer; la velocità non sarà ridotta, ma il mixer si arresterà e il display passerà a visualizzare **ER:P3**. Attenersi alle istruzioni in „Procedura in caso di sovraccarico“

PROCEDURA IN CASO DI SOVRACCARICO:

Rimuovere la causa del sovraccarico, ad esempio svuotare la ciotola

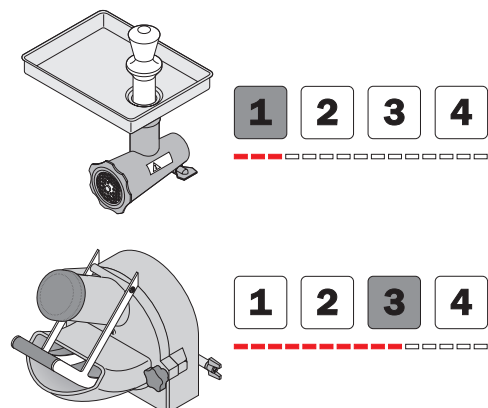
- Premere l'arresto di emergenza
- Rilasciare l'arresto di emergenza
- Avviare il mixer premendo .

VELOCITÀ MASSIME CONSIGLIATE:



Velocità massime consigliate (impostazione di fabbrica)

VELOCITÀ MAX. RACCOMANDATE PER L'ATTACCO ACCESSORI:



Velocità max. raccomandate per l'attacco accessori (impostazione di fabbrica):

CONTROLLO VL-2, CODICI ERRORE E POSSIBILI SOLUZIONI:

Codici errore e possibili soluzioni:

In caso di alcuni errori, il display del controllo VL2 visualizza un codice di errore:

ER:R1 Temperatura eccessiva nel convertitore di frequenza.

Soluzione: Spegnerne il mixer e lasciarlo raffreddare.

ER:R2 Tensione di alimentazione errata.

Soluzione: Confrontare la tensione indicata nella targhetta identificativa della macchina con l'alimentazione.

ER:R3 Il motore è rimasto sovraccaricato per un periodo prolungato. Il carico era compreso tra il 100% - 150% del carico massimo. Il sovraccarico si verifica normalmente in caso di mescolamento/sbattimento a carico costante.

Soluzione: Spegnerne il mixer e ridurre la quantità di ingredienti nella ciotola. Terminare il lavoro a velocità inferiore.

ER:R4 Periodicamente si rileva una bassa tensione nell'alimentazione.

Soluzione: L'alimentazione elettrica alla macchina deve essere ispezionata da un tecnico.

ER:R5 Temperatura eccessiva nel motore.

Soluzione: Spegnerne il mixer e lasciarlo raffreddare. Ridurre la quantità di ingredienti nella ciotola. Terminare il lavoro a velocità inferiore.

ER:R6 Interruzione della comunicazione. La connessione via cavo tra il pannello di controllo e il convertitore di frequenza è difettosa.

Soluzione: Verificare che il cavo sia ben inserito nei connettori, sostituirlo se difettoso.

OL:1, **OL:2** e **OL:3** Il mixer è stato sovraccaricato dall'aver lavorato con un impasto pesante, o condizioni analoghe.

Soluzione: Ridurre la quantità di ingredienti nella ciotola. Se possibile, il prodotto potrebbe essere scomposto in pezzi più piccoli e diluito prima di riavviare il mixer. Terminare il lavoro a velocità inferiore.

Errori che non determinano la visualizzazione di un codice di errore nel display:

Il mixer non parte premendo , ma il timer conta normalmente. Il display non visualizza alcun codice di errore.

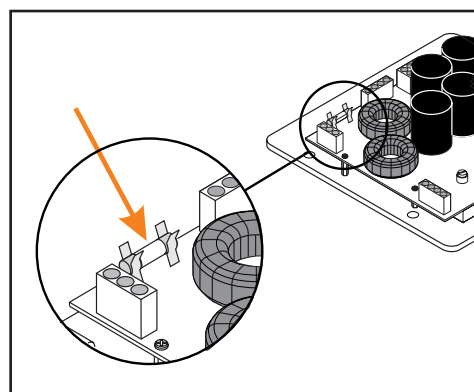
Soluzione: Il convertitore di frequenza è difettoso e deve essere sostituito. Vedere **"Istruzioni di manutenzione"** a pag. 12 per l'accesso al convertitore di frequenza.

Il mixer non parte premendo . Il display non visualizza alcun codice di errore:

Soluzione: Attivare l'arresto di emergenza e rilasciarlo. Ora il display dovrebbe visualizzare due diversi codici di errore. Il primo codice è un piccolo quadrato sopra alla prima cifra del display, seguito da un codice di versione: si tratta della versione software del pannello di controllo. Il codice successivo è un piccolo quadrato sotto alla prima cifra del display, seguito da un codice di versione: si tratta della versione software del convertitore di frequenza. Se non vengono visualizzati codici, oppure se viene visualizzato solo il primo, l'errore può essere causato da un cavo di comunicazione difettoso tra il pannello di controllo e il convertitore di frequenza, oppure da un convertitore di frequenza difettoso.

Il mixer è "morto", non ci sono luci sul pannello di controllo.

Soluzione: Verificare la connessione all'alimentazione; se la connessione e l'alimentazione sono OK, l'errore è causato da un cavo di comunicazione difettoso tra il pannello di controllo e il convertitore di frequenza, oppure da un fusibile difettoso nel convertitore di frequenza. Vedere **"Istruzioni di manutenzione"** a pag. 12 per l'accesso al convertitore di frequenza.



PROGRAMMI DI PROVA:

Per entrare in modalità di prova del mixer:

Sollevare la ciotola e fissare la protezione di sicurezza, premere l'arresto di emergenza.

Tenere premuto  e , rilasciando contemporaneamente l'arresto di emergenza. Ora lanciare quattro programmi di prova:

Programma di prova 1: Verifica dei campi.

Premere **1** per attivare il programma di prova nr. 1

NOTA I campi devono essere attivati nel seguente ordine:

Premere brevemente i seguenti campi  -  -  - **4** - **3** - **2** - **1** -  -  -  - .

Il mixer eseguirà ora automaticamente i tre programmi di prova successivi.

Programma di prova 2: Prova dei LED luminosi.

Premere **2** per attivare il programma di prova nr. 2

Per i primi 20 secondi la cifra 2 lampeggia nel display - la memoria Remix viene azzerata. Quindi, i LED nell'indicatore di velocità si accenderanno uno dopo l'altro, mentre gli altri LED sul pannello di controllo sono accesi.

Programma di prova 3: Prova del circuito di misurazione della corrente nel convertitore di frequenza.

Premere **3** per attivare il programma di prova nr. 3

Il motore parte e resta in funzione per circa 20 secondi. Dopo i primi 20 secondi, viene visualizzato un testo nel display, che varia e può essere utilizzato solo per testare la funzione.

Programma di prova 4: Prova dei microinterruttori nel circuito di sicurezza.

Premere **4** per attivare il programma di prova nr. 4

NOTA: È importante rispettare l'ordine.

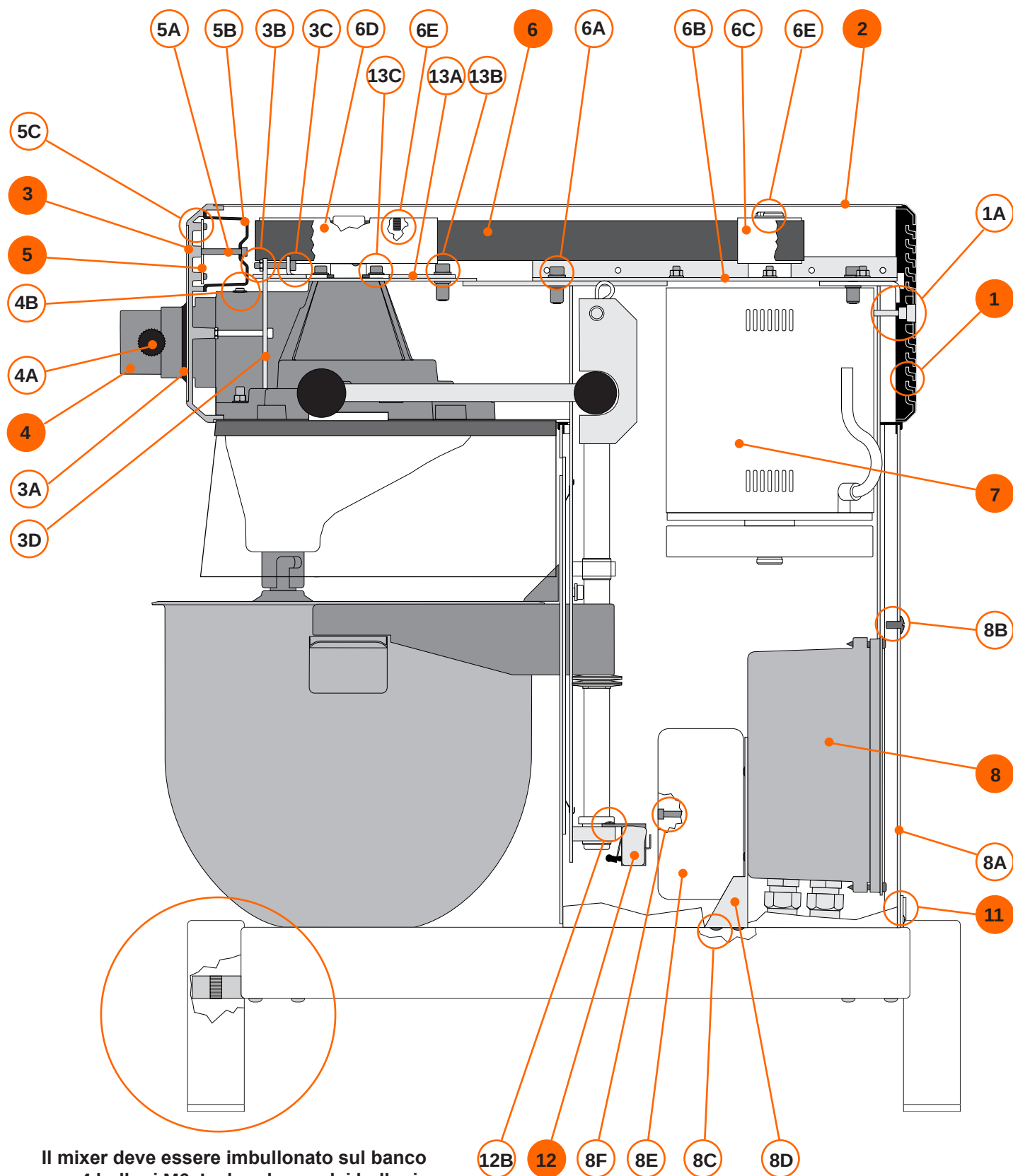
La cifra 1 è visualizzata sul display finché non viene rimossa la protezione di sicurezza:

- Rimuovere e rifissare la protezione di sicurezza. Il display dovrebbe ora passare a visualizzare 2. Se il display non visualizza 2, il microinterruttore presso la protezione di sicurezza è difettoso.
- Sollevare ed abbassare nuovamente la ciotola. Il display dovrebbe passare a visualizzare 3. Se il display non visualizza 3, il microinterruttore presso il sollevamento ciotola è difettoso.
- Concludere il test premendo e rilasciando l'arresto di emergenza. Il display dovrebbe ora visualizzare i codici di versione per il pannello di controllo e le risposte del convertitore di frequenza, come menzionato in precedenza nella sezione **Controllo VL-2, codici errore e possibili soluzioni, errore** .

Durante l'esecuzione dei programmi di prova, non è richiesto alcun ordine specifico. I programmi possono essere eseguiti individualmente.

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE:

Prima di eventuali riparazioni o regolazioni, togliere alimentazione scollegando il cavo di alimentazione dalla rete.



Il mixer deve essere imbullonato sul banco con 4 bulloni M6. La lunghezza dei bulloni deve essere 90 mm + lo spessore del banco.

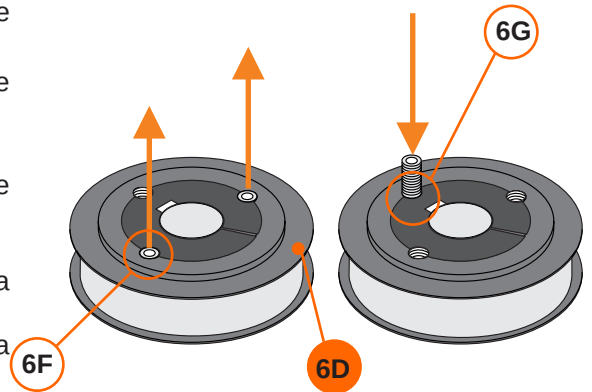
- 1 Smontare la **parte posteriore** rimuovendo le 2 viti (1A)
- 2 Il **coperchio del mixer** può essere tolto dopo aver rimosso la parte posteriore (1). Spingere all'indietro il coperchio e liberarlo sollevandolo.
- 3 Smontare il **pannello di controllo** rimuovendo la guarnizione in gomma (3A) e la vite a testa zigrinata (4A) sull'attacco accessori. Rimuovere il dado (3B) e allentare le 2 viti (3C). Le viti devono comunque far presa nei due alloggiamenti (3D) che devono essere sollevati insieme con le viti.
- 4 Smontare l'**attacco accessori** rimuovendo la vite a testa zigrinata (4A), la guarnizione in gomma (3A) e il pannello di controllo (3). Infine, allentare la vite (4B)
- 5 Smontare il **display** allentando le viti (5A) e smontando la scatola in plastica (5B). Quindi allentare le quattro viti (5C).
- 6 Per sostituire la **cinghia Poly-V**, procedere come segue:

- a) Smontare la parte posteriore del mixer (1) e il coperchio (2).
- b) Allentare le quattro viti (6A) che fissano la base del motore (6B). Spingendo la base verso la parte anteriore del mixer, la cinghia si allenta e può venire tolta dalla puleggia del motore (6C) e dalla puleggia della testa planetaria (6D).
- c) Montare la nuova cinghia Poly-V spingendola verso il basso sulle due pulegge.
- d) Tendere la cinghia Poly-V spingendo la base del motore verso la parte posteriore del mixer. Utilizzare un cacciavite grande per tenere ferma la base mentre vengono serrate le viti.

- 6C La **puleggia del motore** può essere smontata con un estrattore dopo aver rimosso l'anello di blocco (6E).

- 6D Per smontare la **puleggia della testa planetaria**, procedere come segue:

- a) Smontare la parte posteriore (1), il coperchio del mixer (2) e la cinghia Poly-V(6).
- b) Svitare le viti (6F) dalla puleggia. È ora possibile sollevare la puleggia dall'anello di bloccaggio.
- c) Per poter rilasciare l'anello di bloccaggio dall'albero, avvitare una delle viti di circa un giro verso l'interno del foro centrale (6G). È ora possibile rimuovere l'anello di bloccaggio.



Le viti (6F) devono essere serrate con 30 Nm

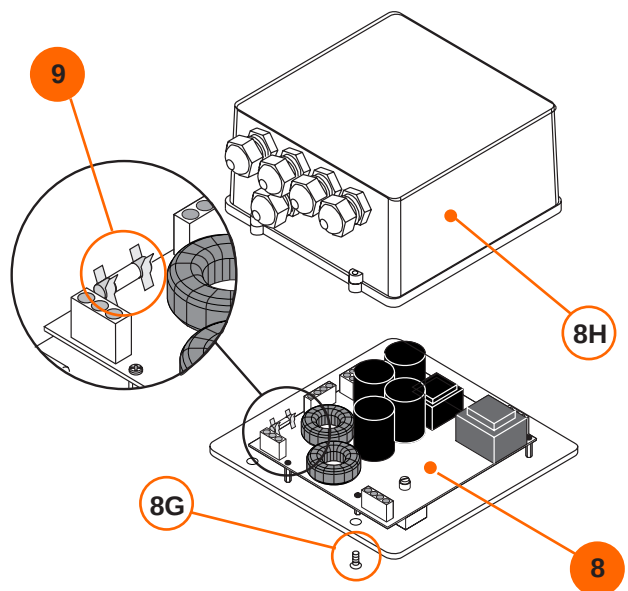
- 7 Per estrarre il **motore**, procedere come segue:

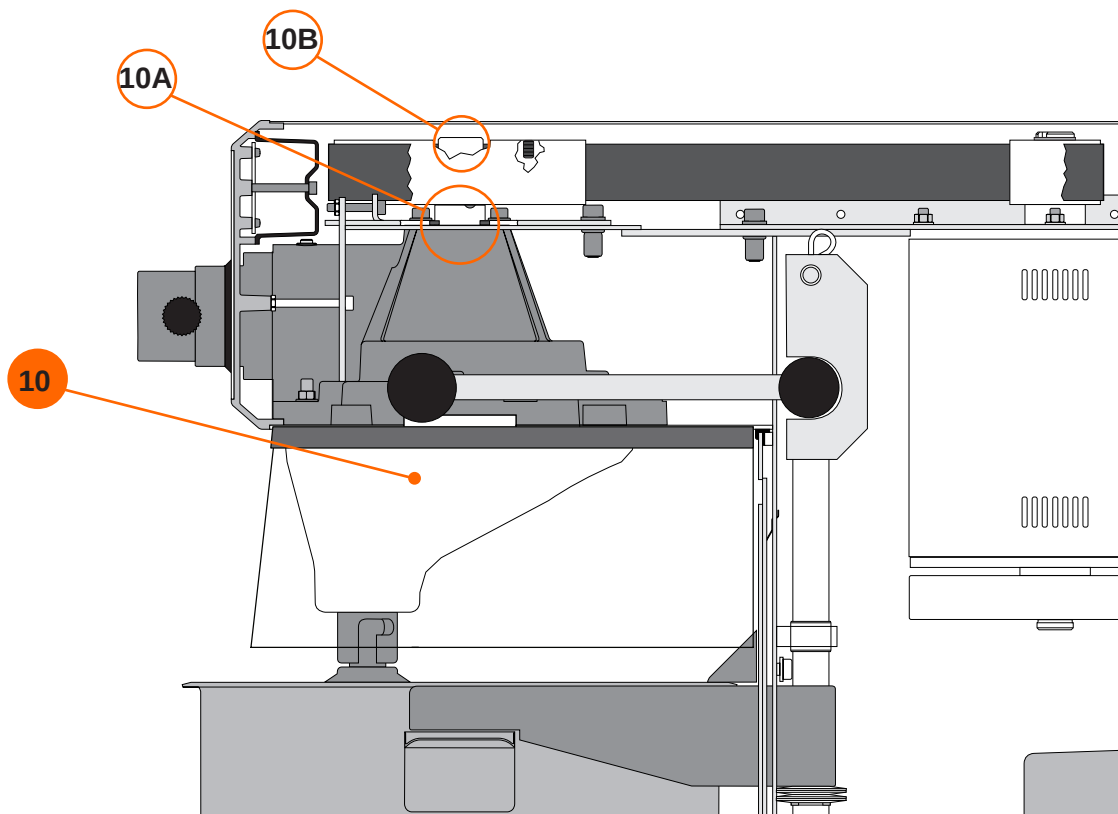
- a) Spegner l'alimentazione al mixer, oppure scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete.
- b) Smontare la parte posteriore (1), il coperchio del mixer (2) e la cinghia Poly-V(6).
- c) Disconnettere il cavo del motore.
- d) Rimuovere le quattro viti (6A); ora è possibile smontare la base del motore (6B) col motore (7).

- 8 Per estrarre il **convertitore di frequenza**, procedere come segue:

- a) Rimuovere la piastra di copertura (8A) allentando le viti (8B).
- b) Rimuovere le viti (8C) sul fondo del mixer.
- c) Il convertitore di frequenza con l'alloggiamento (8D) e il trasformatore (8E) possono ora essere sollevati all'indietro estraendoli dal mixer.
- d) Il trasformatore può essere staccato dal convertitore di frequenza rimuovendo le viti (8F).

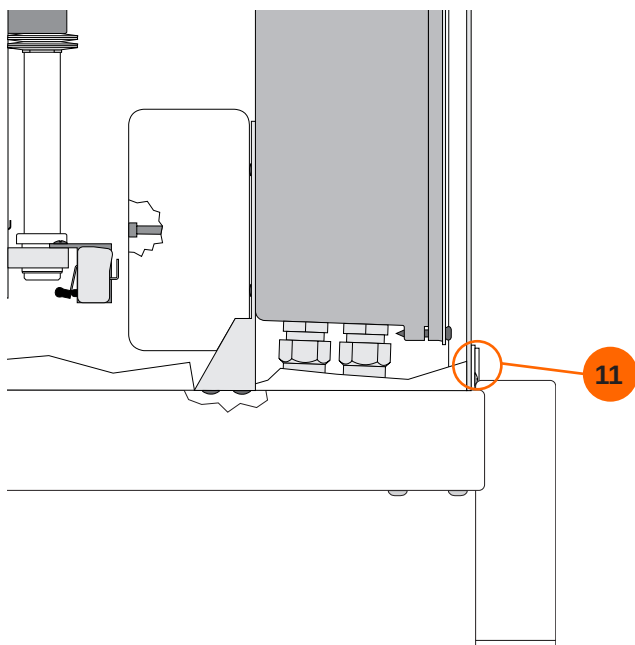
- 9 Sostituire il **fusibile** estraendo il convertitore di frequenza (8), allentare le viti (8G) per consentire la rimozione della scatola di copertura (8H).



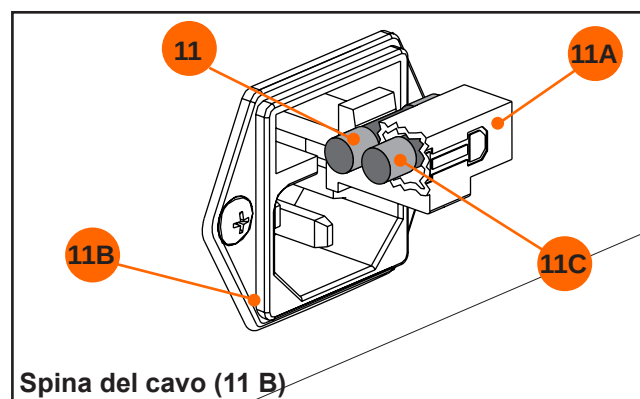


10 Per estrarre la testa **planetaria**, procedere come segue:

- Smontare il coperchio del mixer (2), il pannello di controllo (3), l'attacco accessori (4), la cinghia Poly-V (6) e la puleggia della testa planetaria (6D).
- Rimuovere l'anello di blocco (10A), la testa planetaria può ora essere liberata colpendo l'albero (10B) con un martello in plastica. **Prestare attenzione a non far cadere la testa planetaria**
- Per rimontare la testa planetaria, utilizzare uno strumento speciale per tirarla in posizione, quindi attenersi alle istruzioni sopra in sequenza inversa.

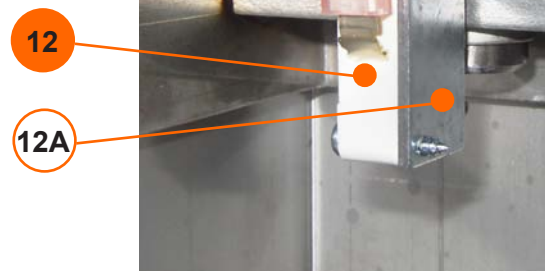


11 Il fusibile da 5 A può essere sostituito estraendo il piccolo "cassetto" (11A) sulla parte superiore della spina del cavo (11B). Se il fusibile è bruciato può essere sostituito dal fusibile di riserva (11C).



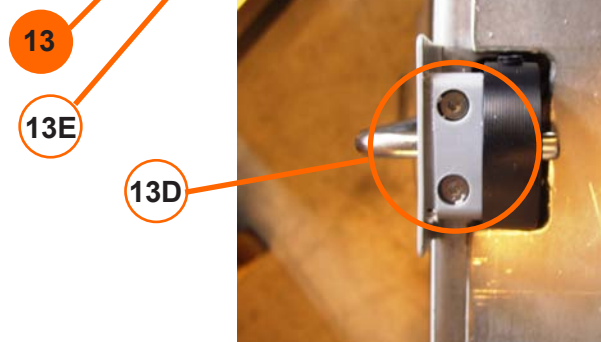
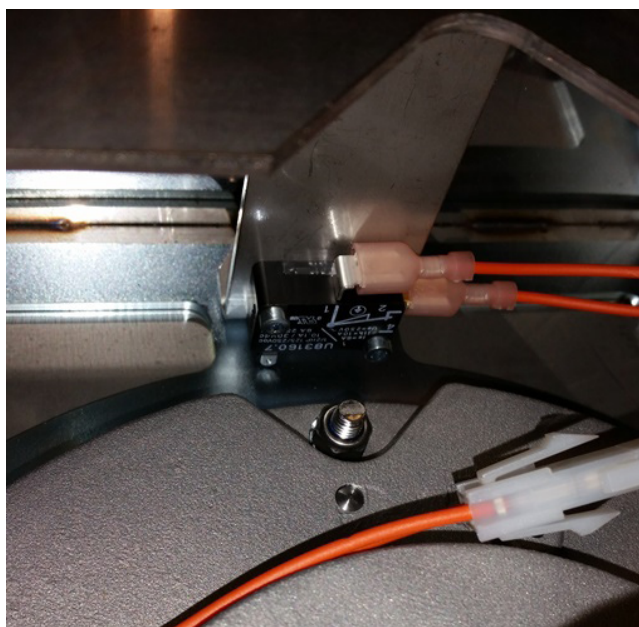
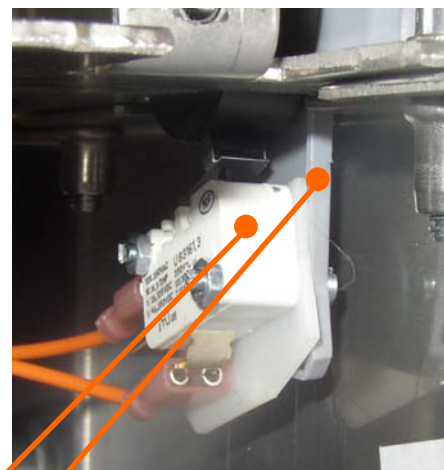
12 Per sostituire il **microinterruttore per il sollevamento della ciotola**, procedere come segue:

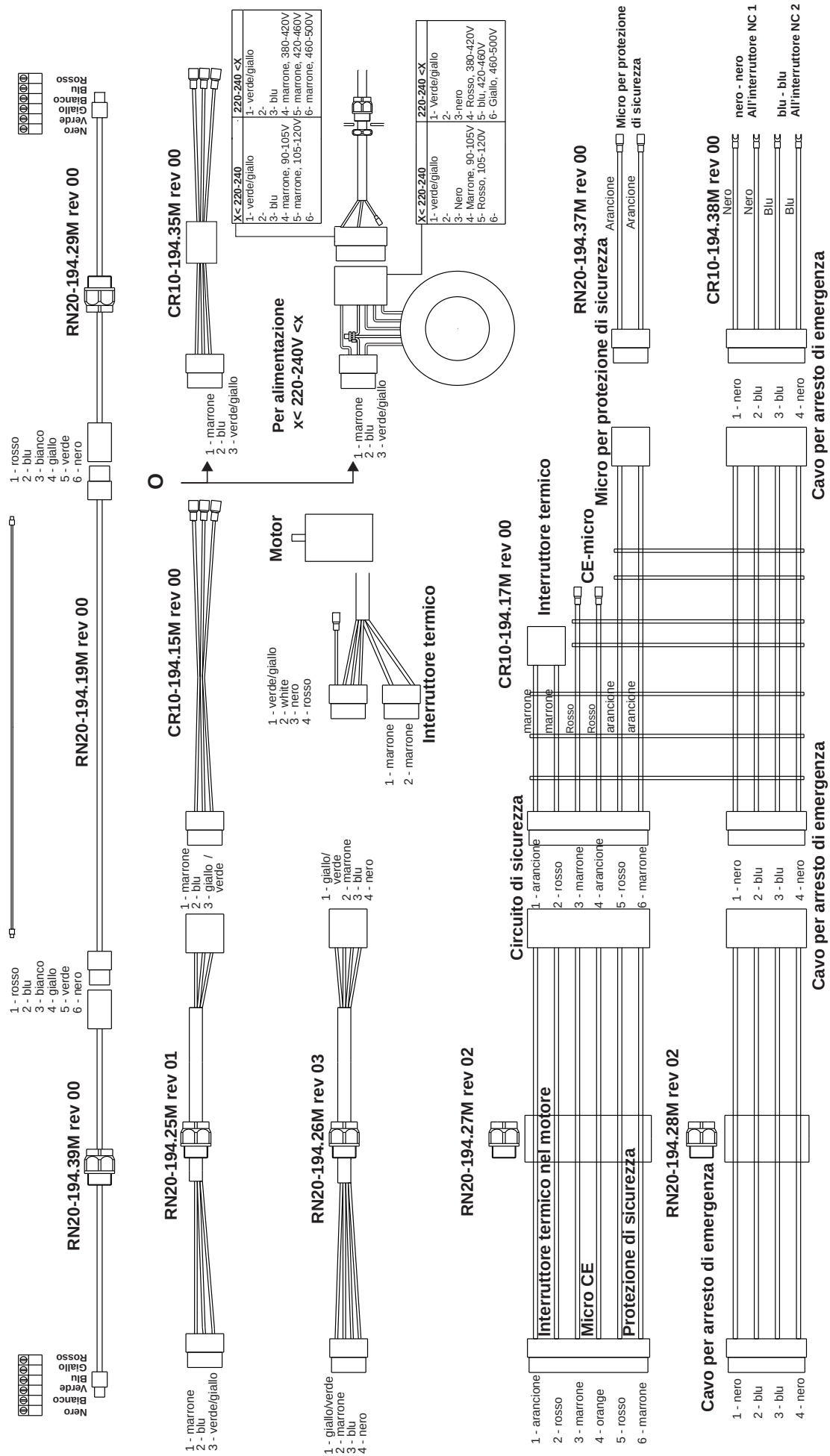
- Smontare la piastra di copertura **(8A)** sul retro del mixer.
- Smontare il convertitore di frequenza **(8)** con l'alloggiamento **(8D)**.
- Il microinterruttore di sollevamento ciotola **(12)** con l'alloggiamento **(12A)** può essere estratto allentando le due viti **(12B)** e rimuovendo i due conduttori. Il microinterruttore può ora essere sostituito.
- Montare il nuovo microinterruttore come da istruzioni, in sequenza inversa. Non sono necessarie regolazioni.

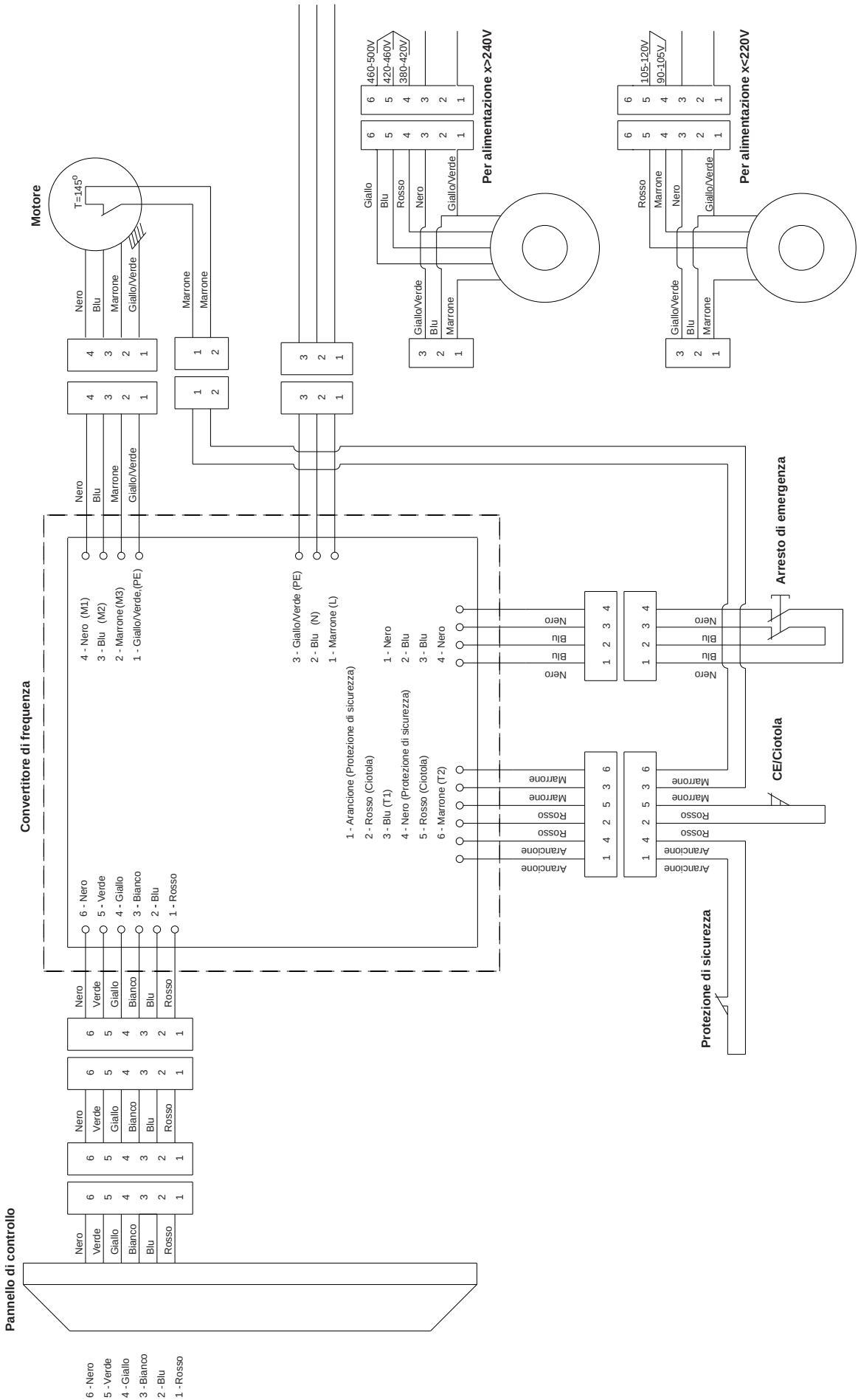


13 Per sostituire il **microinterruttore per la protezione di sicurezza**, procedere come segue:

- Rimuovere la parte posteriore **(1)**, il coperchio del mixer **(2)** e il pannello di controllo **(3)**.
- Smontare la puleggia della testa planetaria **(6D)**.
- Rimuovere la piastra superiore **(13A)** rimuovendo anzitutto le quattro viti **(13B)** e quindi le viti **(13C)**.
- Allentare le viti **(13D)** su entrambi i lati. Ruotare la protezione di sicurezza in posizione orizzontale, il che consentirà di sollevarla insieme all'alloggiamento **(13E)** e il microinterruttore. È ora possibile sostituire il microinterruttore.
- Avvitare il nuovo microinterruttore sull'alloggiamento, e attenersi alle istruzioni in sequenza inversa.







Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A)	DK
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A)	GB
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A)	DE
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A)	FR
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A)	NL
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A)	ES

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
 Name and address of the person authorised to compile the technical file
 Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
 Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
 naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
 nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
 Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
 Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
 Herewith we declare that this planetary mixer
 Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
 Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
 Verklaart hiermede dat Menger
 Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
 is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
 konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
 Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
 voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
 corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)
- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
 is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
 konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
 Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
 voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
 está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

2004/108/EC

Endvidere erklæres det
 And furthermore, we declare that
 Und dass
 Et déclare par ailleurs que
 En dat
 Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
 the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
 folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
 Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
 de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
 las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A)
Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A)
Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon, (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A)
Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A)
Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A)

SE
IT
EE
PL
FI

Tillverkare; Fabbicante; Tootja; Producent; Valmistaja:

A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico

Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress

Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi:

Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Address; Adres; Osoite:

Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejsowość, data; Paikka, aika:

Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin

Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria

Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri

Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny

vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
spełnia wymagania przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen
- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
vastab järgmise EÜ direktiivide nõuetele
spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att

e che

Lisaks ülaltoodule deklareerime, et

Ponadto oświadczamy, że

ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005

EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

A/S WODSCHOW & CO.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Telefon: 43 44 22 88
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com